



MilkTech™

Analizadores de Leche Ultrasonidos

Analizadores de leche económicos, basados en tecnología de ultrasonido. Muy fácil de usar tanto en las fincas como en laboratorios y plantas lecheras. Las medidas de grasa, sólidos totales, proteínas y lactosa son mediciones directas, y las mediciones de agua y densidad son indirectas.

Analizando → Grasa → Sólidos Non Grasos → Densidad → Proteína → Lactosa → Agua Adicionada → Temp de Leche → Punto de Congelacion → Sólidos → pH



Parámetros:

Parámetros de Medición	Escala Analítica en la Leche	Error Maximo Absoluto Permisible
Grasa	0.01- 25% (opción 45%)	±0.1%
Sólidos-non-grasos (SNF)	3% - 15%	±0.15%
Densidad	1015 - 1040 kg/m3	±0.3kg/m3
Proteína	2% - 7%	±0.15%
Lactosa	0.01% - 6%	±0.2%
Agua adicionada	0% - 70%	±3
Muestra de temperatura	1°C - 40 °C	±1%
Punto de congelación	-0.4°C - -0.7°C	±0.001%
Sólidos	0.4% - 1.5%	±0.05%
pH	0 - 14	±0.05%

Características de los Diferentes Modelos:

MilkTech™-Analizadores	MAECO	MA250	MAP250	MAP250-HF
Pruebas/Hora	40	70	70	70
Limpieza-CIP	Manual	Automatico	Automatico	Automatico
Impresora Incorporada	No	No	Si	Si
pH con Sonda Separada	No	Si	Si	Si

Los Analizadores de Leche garantizan un análisis rápido y se puede utilizar en:

La leche de vaca (25%)
Suero de leche
La crema (Hasta 45%)
Leche de búfalo

Leche desnatada (0.01% Grasa)
Leche de oveja
Leche recuperado
Leche concentrada(Hasta 1160kg/m3)

